

**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA (A.A.2017-2018)
STUDENTI FREQUENTANTI
Laurea Magistrale in Food and beverage innovation and management**

Attività Didattica / Modulo valutato	N. Compli.	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6	Domanda 7	Domanda 8		Domanda 9	Domanda 10	Domanda 11
		% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	N risp.	% (+)	% (+)	% (+)
ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES	12	100.00%	91.67%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	91.67%	11	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
EMERGING FOOD TECHNOLOGIES	12	91.67%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	91.67%	8	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
FOOD BIOCHEMISTRY	14	92.86%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	13	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
FOOD POLICY	13	92.31%	100.00%	92.31%	100.00%	92.31%	100.00%	100.00%	11	100.00%	100.00%	100.00%	92.31%
ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY	11	90.91%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	11	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
FOOD MARKETING AND MANAGEMENT	15	60.00%	60.00%	80.00%	100.00%	100.00%	86.67%	80.00%	15	100.00%	100.00%	86.67%	80.00%
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / FRUIT QUALITY CONTROL	16	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	16	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT	15	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	86.67%	93.33%	13	100.00%	100.00%	93.33%	100.00%
GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY	13	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	84.62%	100.00%	12	100.00%	100.00%	100.00%	92.31%
ENZYMOLGY IN FOOD PROCESSING	10	80.00%	40.00%	60.00%	100.00%	90.00%	50.00%	60.00%	4	100.00%	100.00%	100.00%	80.00%
MICROBIOLOGICAL RISK MANAGEMENT	11	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	90.91%	100.00%	11	100.00%	100.00%	100.00%	81.82%
BUDGETING	7	28.57%	71.43%	28.57%	85.71%	85.71%	71.43%	85.71%	5	80.00%	85.71%	85.71%	28.57%
CORPORATE COMMUNICATION AND NEW MEDIA	7	57.14%	85.71%	71.43%	71.43%	100.00%	85.71%	100.00%	4	75.00%	100.00%	100.00%	71.43%
FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES / BENEFICIAL MICROBES	11	90.91%	100.00%	90.91%	100.00%	90.91%	90.91%	90.91%	11	100.00%	81.82%	90.91%	100.00%
FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES / FUNCTIONAL COMPONENTS	12	100.00%	66.67%	100.00%	100.00%	100.00%	91.67%	91.67%	8	100.00%	100.00%	100.00%	91.67%

Guida all'elenco delle domande somministrate

Domanda 1: Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?

Domanda 2: Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?

Domanda 3: Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?

Domanda 4: Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?

Domanda 5: Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?

Domanda 6: Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?

Domanda 7: Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?

Domanda 8: Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?

Domanda 9: L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?

Domanda 10: Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?

Domanda 11: E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?

Note esplicative

La tabella descrive la valutazione espressa dagli studenti frequentanti per i diversi insegnamenti di cui si compone il Corso di Studio.

In conformità con lo standard qualitativo definito dall'Ateneo, sono evidenziate le valutazioni in cui meno del 50% degli studenti ha formulato un giudizio positivo.

Il valore assegnato a ciascun insegnamento rappresenta la percentuale dei giudizi "positivi" (somma delle risposte "più sì che no" e "decisamente sì") ottenuta nelle domande del questionario di seguito riportate:

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA (A.A.2017-2018)
STUDENTI NON FREQUENTANTI
Laurea Magistrale in Food and beverage innovation and management

Attività Didattica / Modulo valutato	N. Compil.	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6
		% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)
FOOD POLICY	1	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES	5	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
EMERGING FOOD TECHNOLOGIES	3	66.67%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
FOOD BIOCHEMISTRY	7	85.71%	100.00%	71.43%	71.43%	100.00%	100.00%
FOOD POLICY	7	71.43%	85.71%	85.71%	85.71%	85.71%	71.43%
ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY	7	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
FOOD MARKETING AND MANAGEMENT	1	100.00%	100.00%	100.00%	0.00%	100.00%	100.00%
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / FRUIT QUALITY CONTROL	4	75.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT	5	100.00%	100.00%	80.00%	80.00%	60.00%	80.00%
GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY	4	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
ENZYMOLGY IN FOOD PROCESSING	1	100.00%	100.00%	100.00%	0.00%	100.00%	100.00%
MICROBIOLOGICAL RISK MANAGEMENT	1	100.00%	100.00%	100.00%	0.00%	100.00%	100.00%
BUDGETING	3	33.33%	100.00%	66.67%	100.00%	66.67%	66.67%
CORPORATE COMMUNICATION AND NEW MEDIA	2	50.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
FOOD MARKETING AND MANAGEMENT	1	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES / BENEFICIAL MICROBES	3	100.00%	66.67%	100.00%	100.00%	66.67%	100.00%
FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES / FUNCTIONAL COMPONENTS	2	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%

Guida all'elenco delle domande somministrate

Domanda 1: Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?

Domanda 2: Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?

Domanda 3: Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?

Domanda 4: Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?

Domanda 5: Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?

Domanda 6: E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?

Note esplicative

La tabella descrive la valutazione espressa dagli studenti frequentanti per i diversi insegnamenti di cui si compone il Corso di Studio.

In conformità con lo standard qualitativo definito dall'Ateneo, sono evidenziate le valutazioni in cui meno del 50% degli studenti ha formulato un giudizio positivo.

Il valore assegnato a ciascun insegnamento rappresenta la percentuale dei giudizi "positivi" (somma delle risposte "più sì che no" e "decisamente sì") ottenuta nelle domande del questionario di seguito riportate:

QUESTIONARI AGGIUNTIVI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA: Prove d'esame



DOMANDE

- D1** Il tempo messo a disposizione per la prova scritta (se prevista) è stato sufficiente per espletare il compito?
D2 La prova orale d'esame (se prevista) si è svolta in pubblico?
D3 I risultati della prova scritta (se prevista) sono stati forniti nei tempi dichiarati in sede d'esame?
D4 Le modalità di valutazione dell'apprendimento applicate dal docente in sede d'esame sono state coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti?
D5 Le domande della prova d'esame sono state attinenti al programma ed ai prerequisiti espressi nella guida agli insegnamenti?
D6 I criteri di valutazione dell'apprendimento applicati dal docente in sede d'esame sono stati coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti?

Valutazione Frequentanti

QUESTIONARIO PARTE B_PERCENTUALI RISPOSTE				D1			D2			D3		D4		D5		D6		
ATTIVITA' DIDATTICA	n. compilati	esami sostenuti	% comp / sost	No	Prova scritta non prevista	Si	No	Prova orale non prevista	Si	No	Prova scritta non prevista	Si	No	Si	No	Si	No	Si
ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES	8	16	50,00%	0%	63%	38%	13%	0%	88%	0%	38%	63%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
BUDGETING	2	11	18,18%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
CORPORATE COMMUNICATION AND NEW MEDIA	2	10	20,00%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
EMERGING FOOD TECHNOLOGIES	8	14	57,14%	0%	50%	50%	13%	0%	88%	0%	63%	38%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY	10	17	58,82%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
ENZYMOLOGY IN FOOD PROCESSING	3	11	27,27%	0%	33%	67%	0%	0%	100%	0%	33%	67%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
FOOD BIOCHEMISTRY	10	21	47,62%	0%	10%	90%	0%	0%	100%	0%	10%	90%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
FOOD MARKETING AND MANAGEMENT	11	16	68,75%	18%	0%	82%	0%	64%	36%	9%	0%	91%	9%	91%	0%	100%	18%	82%
FOOD POLICY	12	18	66,67%	8%	58%	33%	8%	0%	92%	0%	58%	42%	8%	92%	0%	100%	0%	100%
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT	9	15	60,00%	0%	0%	100%	11%	22%	67%	0%	0%	100%	0%	100%	11%	89%	0%	100%
FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES	2	13	15,38%	0%	0%	100%	0%	50%	50%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY	9	14	64,29%	0%	56%	44%	0%	0%	100%	0%	44%	56%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
MICROBIOLOGICAL RISK MANAGEMENT	4	12	33,33%	0%	25%	75%	0%	50%	50%	0%	25%	75%	0%	100%	0%	100%	0%	100%

QUESTIONARI AGGIUNTIVI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA: Prove d'esame



DOMANDE

- D1** Il tempo messo a disposizione per la prova scritta (se prevista) è stato sufficiente per espletare il compito?
- D2** La prova orale d'esame (se prevista) si è svolta in pubblico?
- D3** I risultati della prova scritta (se prevista) sono stati forniti nei tempi dichiarati in sede d'esame?
- D4** Le modalità di valutazione dell'apprendimento applicate dal docente in sede d'esame sono state coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti?
- D5** Le domande della prova d'esame sono state attinenti al programma ed ai prerequisiti espressi nella guida agli insegnamenti?
- D6** I criteri di valutazione dell'apprendimento applicati dal docente in sede d'esame sono stati coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti?

Valutazione Non Frequentanti

QUESTIONARIO PARTE B_PERCENTUALI RISPOSTE	n. compilati	esami sostenuti	% comp / sost	D1			D2			D3			D4		D5		D6	
				No	Prova scritta non prevista	Si	No	Prova orale non prevista	Si	No	Prova scritta non prevista	Si	No	Si	No	Si	No	Si
ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES	3	16	18,75%	33%	33%	33%	0%	0%	100%	0%	33%	67%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
CORPORATE COMMUNICATION AND NEW MEDIA	1	10	10,00%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
EMERGING FOOD TECHNOLOGIES	2	14	14,29%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD	3	17	17,65%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
FOOD BIOCHEMISTRY	3	21	14,29%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
FOOD MARKETING AND MANAGEMENT	2	16	12,50%	0%	50%	50%	0%	0%	100%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
FOOD POLICY	2	18	11,11%	0%	50%	50%	50%	0%	50%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT	2	15	13,33%	0%	0%	100%	0%	50%	50%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%
GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY	2	14	14,29%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%



UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE

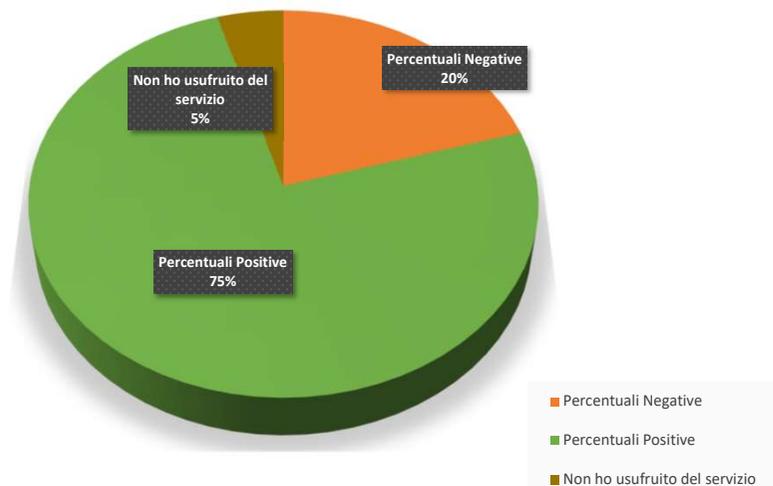
Anno Accademico 2017/2018

QUESTIONARI AGGIUNTIVI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA: Corso di Studi, aule e attrezzature e servizi di supporto

DIPARTIMENTO: Dip.Sienze Agrarie,Alimentari e Ambientali

CDS: FOOD AND BEVERAGE INNOVATION AND MANAGEMENT

N. Compilazioni: 20



Valutazione Frequentanti

DOMANDA	Percentuali Negative	Percentuali Positive	Non ho usufruito del servizio	Totale Risposte
Il carico di studio degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultato accettabile?	20,00%	80,00%	0,00%	100,00%
L'organizzazione complessiva (orario, esami, intermedi e finali) degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultata accettabile?	15,00%	85,00%	0,00%	100,00%
L'orario delle lezioni degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è stato congegnato in modo tale da consentire una frequenza e una attività di studio individuale adeguate?	15,00%	85,00%	0,00%	100,00%
Le aule in cui si sono svolte le lezioni sono risultate adeguate (si vede, si sente, si trova posto)?	5,00%	95,00%	0,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le aule e spazi studio? (dotazione di prese elettriche, tavoli, climatizzazione)	25,00%	75,00%	0,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le biblioteche?	5,00%	45,00%	50,00%	100,00%
Sono risultati adeguati i laboratori?	20,00%	75,00%	5,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le attrezzature per la didattica? (proiettore, lavagna/schermo,	20,00%	80,00%	0,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le piattaforme online? (esse3web, sito UNIVPM, helpdesk, Moodle o piattaforme di e-learning)	10,00%	90,00%	0,00%	100,00%
E' risultata adeguata la rete wireless?	45,00%	55,00%	0,00%	100,00%
Il servizio svolto dalla segreteria studenti è stato soddisfacente?	25,00%	75,00%	0,00%	100,00%
Si ritiene complessivamente soddisfatto/a degli insegnamenti?	40,00%	60,00%	0,00%	100,00%
Totale complessivo	20,42%	75,00%	4,58%	100,00%



UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE

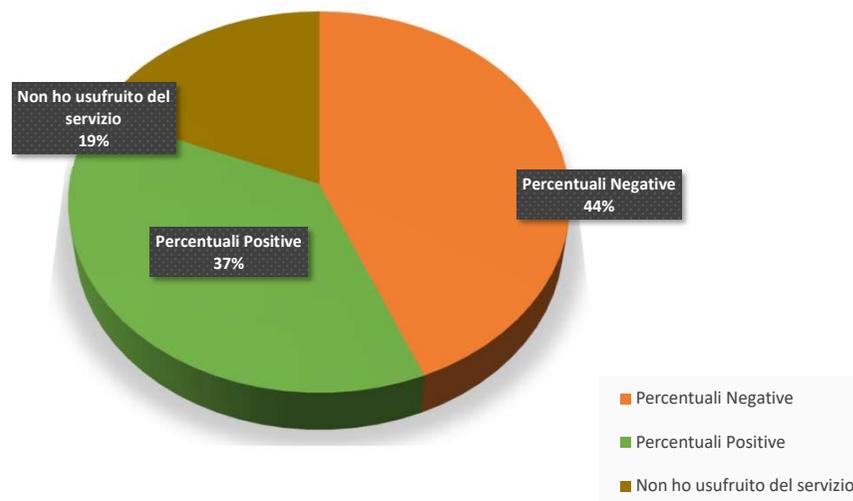
Anno Accademico 2017/2018

QUESTIONARI AGGIUNTIVI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA: Corso di Studi, aule e attrezzature e servizi di supporto

DIPARTIMENTO: Dip.Sienze Agrarie,Alimentari e Ambientali

CDS: FOOD AND BEVERAGE INNOVATION AND MANAGEMENT

N. Compilazioni: 2



Valutazione Non Frequentanti

DOMANDA	Percentuali Negative	Percentuali Positive	Non ho usufruito del servizio	Totale Risposte
Il carico di studio degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultato accettabile?	50,00%	50,00%	0,00%	100,00%
L'organizzazione complessiva (orario, esami, intermedi e finali) degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultata accettabile?	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le aule e spazi studio? (dotazione di prese elettriche, tavoli, climatizzazione)	0,00%	50,00%	50,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le biblioteche?	0,00%	50,00%	50,00%	100,00%
Sono risultate adeguate le piattaforme online? (esse3web, sito UNIVPM, helpdesk, Moodle o piattaforme di e-learning)	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%
E' risultata adeguata la rete wireless?	50,00%	0,00%	50,00%	100,00%
Il servizio svolto dalla segreteria studenti è stato soddisfacente?	50,00%	50,00%	0,00%	100,00%
Si ritiene complessivamente soddisfatto/a degli insegnamenti?	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%
Totale complessivo	43,75%	37,50%	18,75%	100,00%